

DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 AOP CÔTES DE PROVENCE

2024

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une jolie robe rose pâle, ce rosé présente un nez mêlant les fruits à chair blanche et les baies rouge. En bouche, on retrouve la poire, les fruits exotiques, la fraise... Ce rosé plein de tension, de fraîcheur, avec beaucoup de gourmandise offre une final persistante qui prolonge le plaisir de la dégustation.

Le *Domaine rosé* se marie parfaitement avec des petits farcis de Provence ou une daurade grillée à la provençale.

PRATIQUES CULTURALES

Engagés pour une viticulture respectueuse de l'environnement, nous préservons la biodiversité.

Nos pratiques agroécologiques durables, certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale), favorisent une expression optimale des raisins en respectant la vie du sol.

Certifiés BEE FRIENDLY, nos vins assurent une protection absolue des abeilles et des pollinisateurs. Nous agissons concrètement : enherbement des vignes, plantation de haies, promotion d'espèces mellifères.



Grenache 35%, Syrah 24%,
 Cinsault 17%, Mourvèdre 14%,
 Rolle 10%



Côteaux argilo-calcaires à 380
 mètres



Printemps doux, été sec et chaud



Du 1er au 15 septembre 2024



13%

MÉTHODE DE VINIFICATION

Pressurage doux et direct.

Fermentation à température contrôlée, à 16°.

Vinification parcellaire.



DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 AOP CÔTES DE PROVENCE

2024

TASTING NOTES

With its pretty pale pink color, this rosé has a nose combining white-fleshed fruit and red berries. On the palate, there is exotic fruit. This rosé is full of tension, freshness and gourmandise with a lingering finish that prolongs the tasting pleasure.

Domaine rosé goes wonderfully well with Provençal farcis or grilled sea bream.

AGRICULTURAL PRACTICES

With environmentally friendly viticulture, we are committed to preserve biodiversity.

Our sustainable agroecological practices, (certified HVE - High Environmental Value) promote optimal expression of the grapes while respecting the life of the soil.

Likewise with the BEE FRIENDLY certification, our farming practices ensure absolute protection of bees, pollinators and promote a regenerative and biodiverse ecosystem at Domaine Saint Andrieu.



Grenache 35%, Syrah 24%
 Cinsault 17%, Mourvèdre 14%,
 Rolle 10%



Clay Limestone at high altitude



Mild spring, hot and dry summer



September 1-15, 2024



13%

VINIFICATION

Night harvest followed by gentle pressing after brief contact with skins.

Individual plot fermentation in stainless steel tanks at low temperature, 16%.

